

Spätzle

Menge	Zutaten	Zubereitung
<u>Teig:</u> 375 g ca. $\frac{1}{4}$ l 3	Mehl Salz Wasser Eier	} alles zu einem festen Teig verrühren (mit dem Schneebesen od. Knethaken)
<u>Garen:</u> reichlich 1 – 2 EL	Wasser Salz	} zum Kochen bringen ⇒ den Teig portionsweise ins kochende Wasser hobeln ⇒ aufkochen lassen, (3-5 Min.) ⇒ mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abschrecken (Schüssel mit kaltem Wasser)  ⇒ sofort auf ein sauberes Tuch zum Trocknen Ausbreiten
<u>Fertigstellung:</u> 1 oder 20 g	Zwiebel (Ringe) Semmelbrösel	} rösten ⇒ Spätzle erwärmen und garnieren



Hauptgericht: den Teig von 500 g Mehl herstellen

Käsespätzle: 200 g Emmentaler gerieben und 3-4 Zwiebeln rösten

Abwandlungen: durch Zugabe von 1-2 EL Kräuter, Spinat, Tomatenmark...
und evtl. Reduzierung von Flüssigkeit